

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

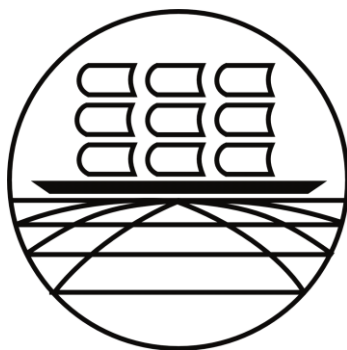
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко  
(подпись)

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики ПМ.05 Организация процесса приготовления и приго-  
товление сложных холодных и горячих десертов

программы подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ)

специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

форма обучения: очная

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла спе-  
циальностейотделения Промышленное ры-  
боловство

Председатель МК  
Обносов В.А.

Протокол от «29» мая 2019 г.

**Разработано**  
ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Тех-  
нология продукции общественного питания,  
утвержденного приказом Министерства обра-  
зования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.  
и рабочей программы по ПМ.05. Организация  
процесса приготовления и приготовление  
сложных холодных и горячих десертов

Автор (составитель): Минеева Е.Н., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

*\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

### Лист изменений, вносимых в РП

по производственной практике профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения  
Промышленное рыболовство

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

# **1. Паспорт программы производственной практики по ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

## **1.1 Область применения рабочей программы.**

**Рабочая программа производственной практики** составлена в соответствии с:

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.

- Законом Российской Федерации « Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 ФЗ;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практики обучающихся, осваивающие основные профессиональные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013 № 291;

- Уставом ФГБОУ ВО «МГТУ»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам СПО» от 14.06.2013 № 464 (для конвенционных специальностей);

- Положением о «Мурманском морском рыбопромышленном колледже имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»;

- Требованиями ФГОС СПО по разным специальностям.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС по специальности СПО (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2 Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля.**

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

ПО1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО3 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО5 контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО6 органолептически оценивать качество продуктов;

ПО7 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

ПО8 проводить расчеты по формулам;

ПО9 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

ПО10 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

ПО11 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

ПО12 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

ПО13 оценивать качество и безопасность готовой продукции;

ПО14 оформлять документацию;

### **уметь:**

- У1 органолептически оценивать качество продуктов;
- У2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3 проводить расчеты по формулам;
- У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У9 оформлять документацию;

**знать:**

- З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- З2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- З3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- З4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- З5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- З6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- З7 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- З8 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- З9 варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- З10 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- З11 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- З12 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- З13 актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- З14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- З15 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- З16 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- З17 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- З18 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- З19 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов.

**1.3 Результатом освоения** рабочей программы производственной практики профессионального модуля является овладение практикующимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 1

ВПД	Код, наименование профессионального модуля (ПМ)	Код компетенций/компетентности	Наименование результата освоения
«Организация	ПМ. 05 Организа-	ОК 1.Понимать сущность и	У 1-У9, 31-319

процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов»	ция процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ПО1-ПО14
		ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
		ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
		ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
		ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
		ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
		ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
		ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
		ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
		ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У 1-У9, 31-319 ПО1, ПО2, ПО4- ПО14		

#### 1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля:

Рекомендуемое количество часов на проведение производственной практики –  Всего – 108 часов

## 2 Структура и содержание производственной практики

Таблица 2

Коды компетенций/ компетентности	Код, наименование профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9</b>	<b>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>108</b>	
	Введение	<i>Содержание</i>	<b>2</b>	2
		1. Цели, задачи и содержание производственной практики	2	
	Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.	<i>Содержание</i>	<b>10</b>	
		1. Характеристика предприятия, виды технологического оборудования, производственного инвентаря, его эксплуатация. Ознакомление с производственными цехами, складскими помещениями.	2	2
		2. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений.	2	
		3. Порядок получения продуктов, оформление документов.	2	2
		4. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления десертов.	2	2
		5. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте	2	2
	Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов.	<i>Содержание</i>	<b>60</b>	
1. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.		6	2	
2. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных		6	2	



		десертов: салатов из фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		
		3. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктов и ягод в желе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
		4. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: многослойное желе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
		5. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: муссов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
		6. Технология приготовления сложных холодных десертов: самбука. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
		7. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: крема. Оценка качества и безопасности готовой продукции	6	2
		8. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: парфе. Оценка качества и безопасности готовой продукции	6	2
		9. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: тирамису. Оценка качества и безопасности готовой продукции	6	2
		10. Организация технологического процесса приготовления и приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных десертов	6	2
	Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих десертов.	<i>Содержание</i>	<b>36</b>	
		1. Организация рабочего места для пригото-	6	2

		<p>ния сложных горячих десертов.. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.</p>		
		2. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
		3. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
		4. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фруктов жареных в тесте. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
		5. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6	2
		6. Организация технологического процесса приготовления и приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных десертов	6	2
<b>Всего:</b>			<b>108</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. Информационное обеспечение:

#### Основная литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.
3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие / Л.З. Шильман. - 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014. -192с.
5. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. 2-е изд., стер. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 480с.
6. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2014.

#### Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. виртуальная справочная служба в режиме on-line.

#### Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

#### **4. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение ПМ05.МДК05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов; ОП 01 – микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП 08 – охрана труда, ОП 09 - Безопасность жизнедеятельности.

Инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство производственной практикой, должен иметь, как правило, высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися в условиях практик, соответствующее их тематике.

Базы практики подбираются с учетом близкого территориального расположения базовых предприятий, оснащенности их современным оборудованием и наличием на них квалифицированного персонала.

Организация практики планируется учебным заведением, для чего необходимо подготовить:

- рабочую программу практики;
- договоры с предприятиями.

Контроль за работой практикантов осуществляют руководители практики, назначаемые учебным заведением из числа наиболее опытных преподавателей или предприятий из числа наиболее квалифицированных специалистов.

Основным контрольным документом, характеризующим степень полноты и качества выполнения программы практики, является отчет по практике, аттестационный лист заверенный печатью предприятия являющегося базой для прохождения практики.

Завершающая форма контроля – зачёт, оценивающий результаты учебной и практической деятельности обучающихся.

### Перечень вопросов к зачету

1. Назовите основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертных блюд. Дайте краткую характеристику.
2. Представьте применение желирующих веществ при приготовлении десертных блюд.
3. Сделайте обзор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных десертов.
4. Перечислите основные моменты по технике безопасности при приготовлении сложных холодных десертов.
5. Перечислите способы приготовления сложных холодных десертов.
6. Охарактеризуйте сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
7. Опишите технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
8. Опишите технологию приготовления сложных холодных десертов: муссов.
9. Опишите технологию приготовления сложных холодных десертов: бланманже.
10. Опишите технологию приготовления сложных холодных десертов: чизкейк.
11. Опишите технологию приготовления сложных холодных десертов: желе.
12. Опишите технологию приготовления сложных холодных десертов: тирамису.
13. Опишите технологию приготовления сложных холодных десертов: самбуков.
14. Опишите технологию приготовления сложных холодных десертов: кремов.
15. Опишите технологию приготовления сложных холодных десертов: суфле.
16. Приведите характеристику начинкам, соусам и глазури для отдельных холодных десертов (технология приготовления).
17. Назовите сроки хранения сложных холодных десертов. Требования к качеству сложных холодных десертов.
18. Опишите температурные режимы подготовки основ для приготовления сложных холодных десертов.
19. Опишите технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле.
20. Опишите технологию приготовления сложных горячих десертов: пудингов.
21. Опишите технологию приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши.
22. Опишите технологию приготовления сложных горячих десертов: ягодных и фруктовых кексов.
23. Опишите технологию приготовления сложных горячих десертов: «Яблоки в тесте кляр жареные».
24. Опишите технологию приготовления сложных горячих десертов: шарлотка с яблоками.
25. Опишите технологию приготовления горячих сладких блюд из яблок.
26. Охарактеризуйте сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
27. Приведите характеристику начинкам, соусам и глазури для отдельных горячих десертов.
28. Охарактеризуйте оформление и декорирование сложных горячих десертов.
29. Сделайте обзор ассортимента сложных горячих десертов.
30. Назовите санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных горячих десертов.
31. Назовите сроки хранения сложных горячих десертов.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования**  
**«Мурманский государственный технический университет»**  
**структурное подразделение**  
**"Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева"**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

Ф.  
 обучающийся на 4 курсе по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
 код, наименование специальности  
 прошел (ла) \_\_\_\_\_ учебную \_\_\_\_\_ практику  
 по профессиональному модулю «ПМ.05. Организация процесса приготовления и пригото-  
вление сложных холодных и горячих десертов», в объеме 108 часов,  
 с « » 201 г. по « » 20 г.,  
 в организации \_\_\_\_\_

<p>Проверяемые результаты обучения:                  Профессиональные компетенции ПК, Общие компетенции ОК,                  Умения</p>	<p>Уровень освоения результатов                  1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)                  2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)                  3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)                  освоен/ не освоен</p>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество                  ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность                  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных</p>	<p>- проведение расчетов массы сырья для приготовления десертов;                  - приготовление десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;                  - приготовление отделочных видов теста для сложных десертов;                  - оформления и отделки сложных десертов;                  - контроля качества и безопасности готовой продукции;                  - органолептически оценивать качество продуктов;                  - использовать различные способы и приемы приготовления сложных десертов;                  - проводить расчеты по формулам;                  -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p>	

<p>задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul>	
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>– выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>– расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>– осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>– организация технологического процесса и</li> <li>– приготовление холодных сложных десертов;</li> <li>– приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов;</li> <li>– приготовления сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– оформление и отделка сложных холодных десертов;</li> <li>– контроль качества и безопасности готовой продукции</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Организовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование основных ме-</li> </ul>	

<p>подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>тодов проверки качества сырья;          – выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;          – расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;          – осуществление точного и правильного взвешивания на весах;          – организация технологического процесса и          – приготовление горячих сложных десертов;          – приготовления сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь;          – оформление и отделка сложных горячих десертов;          – контроль качества и безопасности готовой продукции</p>	
<p>«__» ____ 201 г. _____ . _____  <i>должность ответственного лица</i> <i>подпись</i>  <i>организации</i></p> <p>МП</p> <p>-----</p> <p><i>Заполняется руководителем практики от образовательной организации</i>          Оценка за отчёт по учебной практике _____ <i>зачет</i>  <b>Итоговая оценка за учебную/производственную практику</b> _____          «__» ____ 201 г.. _____  <i>Руководитель практики от</i> <i>подпись</i>  <i>ММПК им. И.И. Месяцева</i></p>		

## 5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

Результаты (освоенные ПК, ОК, ВПД, МК)	Требования к практическому опыту	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
2	1	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	У 1-У9, 31-319	Зачет
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при приготовлении полуфабрикатов и сложных блюд.	У 1-У9, 31-319	Зачет



и качество.	- своевременность, правильность и полнота решения профессиональных задач.		
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач.	У 1-У9, 31-319	Зачет
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - широта использования различных источников информации, включая электронные.	У 1-У9, 31-319	Зачет
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	У 1-У9, 31-319	Зачет
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	проявление навыков межличностного общения, обладание способностью и готовностью к сотрудничеству; умение работать в группе, команде.	У 1-У9, 31-319	Зачет
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	У 1-У9, 31-319	Зачет
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У9, 31-319	Зачет
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения; умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям; способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация.	У 1-У9, 31-319	Зачет

<p>ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>–приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>–приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>–оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>–контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>–органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>– использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– оформлять документацию;</li> </ul>	<p>У 1-У9, 31-319</p>	<p>Зачет</p>
<p>ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>–приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> </ul>	<p>У 1-У9, 31-319</p>	<p>Зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>– использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– оформлять документацию;</li> </ul>		
--	--	--	--

**Критерии и шкала оценивания ответа обучающегося на зачете по ПП ПМ 05.**

<i>Оценка</i>	<i>Критерии оценки</i>
<b>Зачтено</b>	В период прохождения практики, обучающийся вовремя выполняет все контрольные акции, предусмотренные программой практики.
	На зачете обучающийся показывает хорошие знания материала по дисциплине, при этом логично и последовательно излагает учебный материал дисциплины, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы.
<b>Не зачтено</b>	В период прохождения практики, обучающийся вовремя не выполняет контрольные акции, предусмотренные программой практики.
	Обучающийся не освоил обязательного минимума знаний по дисциплине (владеет только отрывочными знаниями), не способен ответить на вопросы зачета даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
 (ФГБОУ ВО «МГТУ»)

структурное подразделение

**"Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева"**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики  
от организации

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

(подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики  
от колледжа

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

(подпись)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ  
 НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ  
 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и  
 горячих десертов  
*наименование профессионального модуля*

Обучающийся(аяся) на 4 курсе по специальности СПО \_\_\_\_\_

19.02.10 Технология продукции общественного питания

*код, наименование специальности*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала по видам работ для овладения умениями и навыками практики	Объем часов
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>108</b>
Введение	<i>Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ</i>	
	1. Цели, задачи и содержание производственной практики	2
	<i>Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ</i>	10
Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.	1. Характеристика предприятия, виды технологического оборудования, производственного инвентаря, его эксплуатация. Ознакомление с производственными цехами, складскими помещениями.	2
	2. Расстановка по рабочим местам, организация рабочего места, порядок получения и сдачи инструмента, приспособлений.	2
	3. Порядок получения продуктов, оформление документов.	2
	4. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления десертов.	2
	5. Инструктаж по охране труда, технике безопасности на рабочем месте	2
Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов.	<i>Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ</i>	60
	1. Организация рабочего места для приготовления сложных	6

		холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	
	2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов из фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: фруктов и ягод в желе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: многослойное желе. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: муссов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	6.	Технология приготовления сложных холодных десертов: самбука. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	7.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: крема. Оценка качества и безопасности готовой продукции	6
	8.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: парфе. Оценка качества и безопасности готовой продукции	6
	9.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: тирамису. Оценка качества и безопасности готовой продукции	6
	10.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных десертов	6
	<b><i>Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ</i></b>		36
Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих десертов.	1.	Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	6
	2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: пудингов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	8
	3.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: фруктов жареных в тесте. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	6
	5.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: овощных	

		кексов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.	
	б.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных десертов	

Дата получения задания \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
*подпись обучающегося*

Рассмотрено на заседании МК  
Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство  
наименование МК

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
(подпись)